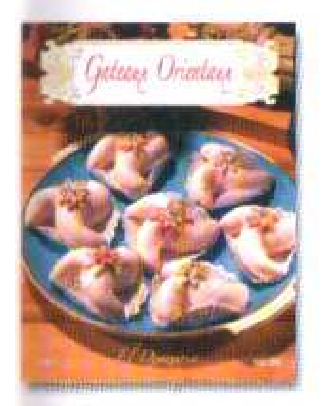


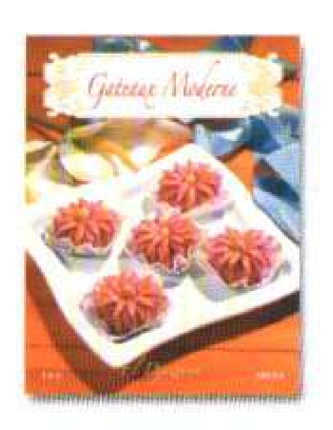
حلويات بدون طهي
جديد
الجزائرية
Gateaux Sans Cuisson
جديد
El Djazeiria







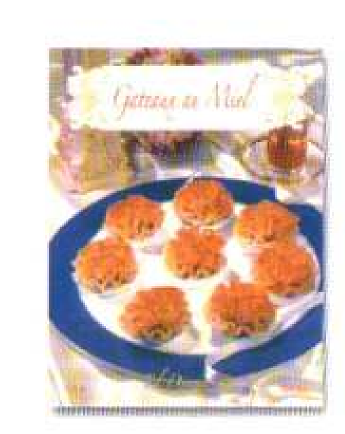












Dans la même collection

في نفس السلسلة



Gateaux sans Cuisson

حلويات بدون طهي

Mme Grine Fatima

ISBN: 978-9961-743-64-5

DEPOT LEGAL: 1394-2007

Tamina au Sucre Glace

طمينة بالسكر غلاسي



Ingrédients

250g de semoule moyen grillée

250g de farine grillée

350g de sucre glace

250g de beurre ramolli

1 verre à thé de noix concassé

1 verre à thé de pistache

1 verre à thé de (grain de pain)

المقادير

250غ من الدقيق المتوسط محمص

250غ من الفرينة المحمصة

350غ من السكر الغلاسي

250غ من الزبدة اللينة

كأس شاي من الجوز المبشور

كأس من الشاي من الفستق

كأس من الشاي من حبات الخبز

Préparation

Dans un récipient mettre le beurre, le sucre et les fruits secs. Mélanger bien l'ensemble et ajouter la semoule, et la farine en travaillant énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Former des losanges, des carrés, ou bien des ronds leur placer une amande grillée ou centre.

Présentez les dans des caissetes.

التحضير

في صحن كبير أخلطي الزبدة و السكر مع الفواكه الجافة أخلطي الجميع جيدا و أضيفي الدقيق و الفرينة مع الخلط بنشاط حتى تحصلين على عجينة طرية شكلي معينات و مربعات أو أقراص و ضعي لوزة محمصة في الوسط تقدم في صحون ورقية.



Ingrédients

Fraise

Chocolat blanc

Chocolat noir

المقادير

فراولة

شكلاطة بيضاء

شكلاطة سوداء

Préparation

Faite fondre du chocolat blanc au bain marie plonger les deux tiers du fraise dans le chocolat et laisser se refroidie.

Faite fondre du chocolat noir au bain marie et puis plonger le tiers des fraise dans du chocolat noir, et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

التحضير

ذوبي الشكلاطة البيضاء في حمام مائي ضعي الثلثان من الفرولة في الشكلاطة و اتركيها تبرد ثم ذوبي الشكلاطة السوداء في حمام مائي ثم ضعي مرة أخرى الثلث من الفرولة في الشكلاطة السوداء ثم توضع في الثلاجة حتى تقدم

Les Intimes

الحميميات



Harissa à la Noix de Coco

هريسة بجوز الهند

Ingrédients

2 mesures de noix de coco

1 mesure et demi de sucre cristallisé

50g de beurre ramolli

2 Blanc d'oeufs

المقادير

كيلتان من جوز الهند

كيلة و نصف من السكر مبلور

50غ من الزبدة الطرية

2 بياض البيض

Préparation

Mixer finement la noix de coco et le sucre, passez les au tamis fin, rajoutez le beurre ramollie, et ramasser l'ensemble avec du blanc d'œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme former des différents formes au choix la présenter dans des caissettes et les mettre au frais.

التحضير

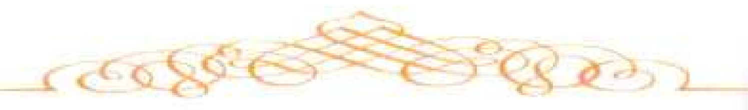
أخلطي جوز الهند مع السكر ثم قومي بسحقهم حتى تتحصلي على غبرة أضيفي الزبدة الطرية و اجمعي الكل ببياض البيض و كملي الخلط حتى تتحصلي على عجينة ثابتة شكليها عدة أشكال حسب إختيارك توضع في صحون ورقية

Remarque

Vous pouvez colorer votre pâte si vous le désirez.

ملاحظة

تستطعين تلوين العجينة إذا أردت.



Ingrédients

Chocolat noir

Biscuit major

Cacao

Amande grillée

Une noix de beurre

Halwa Turc

المقادير

شكلاطة سوداء

بسكويت ماجور

كاكاو

لوز محمص

ملعقة من الزبدة

حلوى ترك

Préparation

Mélanger les biscuit major moulu + 1 c à s de cacao + amande grillée moulu + beurre + halwa turc bien mélanger et pétrir vous former des boules ou bien d'autre forme les enrober dans du cacao et les mettre dans des caissettes.

التحضير

أخلطي البسكويت المسحوق مع ملعقة أكل كاكاو و اللوز المحمص المسحوق و الزبدة، حلوى الترك، اخلطي جيدا و أعجني شكلي كريات أو أشكال حسب إختيارك لفيهم في الكاكاو ثم ضعيهم في الصحون الورقية

Truffe

تروف



Ingrédients

Fruit sec(amande, pistache, noix)

Dioul

50g beurre

100g miel

Préparation

Faites griller des diouls avec 1 c à s de beurre, et faites griller aussi les fruits secs grossièrement concassées. Dans une casserole mettre les diouls et les fruits secs, rajouter le beurre et le miel,et mettre sur feu doux remuer avec une cuillère en bois l'ensemble des ingrédients jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole. Après refroidissement former des boules ou bien des carrés et décorer au choix.

المقادير

فواكه جافة(لوز-فستق-جوز)

ديول

50غ من الزبدة

100غ من العسل

التحضير

قومي بتحميص الديول داخل الفرن مع ملعقة أكل من الزبدة ثم حمصي الفواكه الجافة المقطعة سميكة و في طنجرة ضعي الديول و الفواكه الجافة أضيفي الزبدة مع العسل و ضعيها فوق نار هادئة مع التحريك بملعقة خشبية المقادير حتى تخرج من أطراف الطنجرة ثم بعد أن تبرد شكلي كريات أو مربعات و تزين حسب الإختيار.

Nougat Papise

نوقا بابيز



Pâté Sucré

باتي مسكر

Ingrédients

8 à 10 petites meringues

1 paquet de biscuit casse croute

1 c à s de chocolat (cacao)

120g de beurre ramolli

4 c à s de sucre glace

1 c à s cannelle

1 blanc d'oeuf

Préparation

Concassez les meringues et les biscuits, ajoutez le cacao + cannelle travaillez les avec le beurre ramolli, ramassez bien la pâte formez un boudin enrobez le dans le blanc d'œufs légèrement battu. Mettez le dans du papier d'aluminium mettez le au frais pendant 5 heures .Saupoudrez le boudin de sucre glace et coupez en rondelles.

المقادير

8 إلى 10 موارنغ

علبة من بسكويت كاس كروط

ملعقة أكل شكلاطة كاكاو

120غ من الزبدة الطرية

4 ملاعق أكل سكر غلاسي

ملعقة أكل قرفة

بياض بيضة

التحضير

فتتي حبات الموارنغ و البسكويت أضيفي الكاكاو القرفة أخلطي الكل مع الزبدة الطرية إجمعي العجينة جيدا شكلي بعد ذلك حربوش. ضعيه في بياض البيض المخفوق قليلا ثم ضعيه في ورق المنيوم و اتركيها مدة خمسة ساعات. ثم رشي الحرابيش بالسكر الغلاسي من فوق و قطعي الحلوى على شكل دوائر



Ingrédients

1 boite de gateaux (casse croute)

1 boite Halwa Turc

150g de beurre fondu

1 poignée d'amande (facultatif)

المقادير

علبة من بسكويت (كاس كروط)

علبة حلوة الترك

150غ من الزبدة الذائبة

حفنة لوز مختار

Préparation

Râpez le gâteau très fin + Halwa turc + amande + beurre travaillez bien jusqu'a obtenir une pâte étalez la et coupez à l'emporte pièce au choix. Laissez au frais.

Préparer un glaçage au chocolat ou bien à la pâte glace

Faire fondre le chocolat et glacer les gâteaux décorer avec un grain de café ou bien des copeaux de chocolat. Disposez le dans des caissettes.

التحضير

هشمي البسكويت رقيق جدا مع حلوة الترك اللوز الزبدة اجمعي الكل حتى تحصلي على عجينة قطعي بواسطة طابع حسب الاختيار ثم اتركيها ترتاح في مكان بارد

حضري الطلية بالشكلاطة أو عجينة التثليج ذوبي الشكلاطة و اطلي الحلوى تزين بحبات القهوة أو نجارة من الشكلاطة ثم توضع في صحون ورقية.

Bniouen

بنيون



Ingrédients

1 mesure de Halwa turc

1 mesure de cacahuète grillée

1 mesure de poudre de lait grillée

¼ mesure de sucre glace

50g de beurre ramolli

Chocolat fondu

المقادير

كيلة من حلوة الترك

كيلة من الفول السوداني المحمص

كيلة من غبرة الحليب محمصة

¼ كيلة من السكر غلاسي

50غ من الزبدة الطرية

شكلاطة ذائبة

Préparation

Dans une terrine râper la halwa turc, rajouter la poudre de lait, le sucre glace, le beurre, les cacahuètes. Pétrir bien le mélange. Saupoudrer le plan de travail avec du sucre glace et découper des carrés, avec un emporte pièce. Glacez-les avec du chocolat et garnissez le dessus avec des cacahuètes grillés et concassées.

التحضير

في صحن كبير أبشري حلوة الترك أضيفي غبرة الحليب السكر غلاسي الزبدة، و الفول السوداني أعجني جيدا الخليط ثم رشي فوق طاولة عمل السكر غلاسي و قطعي مربعات قومي بالتثليج بالشكلاطة و تزين بالفول السوداني المسحوق و الحمص.

Carrés Turcs

مربعات تركية

Ingrédients

1 mesure de ktaïf grillée
1 mesure de noix
1 mesure de pistache grillée
Gâteaux sec râpé
Miel

Préparation

Mettre les ktaïfs dans un plat,les humecter de gras fondu, les enfourner pour les faire griller légèrement une fois grillés et refroidi, leur rajouter les noix et les pistaches grillées et moulu mélanger tout l'ensemble des ingrédients et ramasser avec du miel jusqu'à consistance. Former des boules d'une grosseur d'une noix, les enrober dans le gâteau sec râpé et mettre dans des caissettes.

Servir avec du thé.

المقادير

كبلة من القطايف المحمصة
كبلة من الجوز
كبلة من الفستق المحمص
حلوى جافة مسحوقة
عسل

التحضير

ضعي القطايف في صينية بللي بالدهن الذائب تدخل الفرن لكي تتحمص قليلا عندما تتحمص تترك لتبرد.أضيفي لها الجوز و الفستق المحمص أخلطي الكل مع باقي المقادير و تجمع بالعسل حتى تتماسك شكلي كريات في حجم الجوزة. ثم لفيهم في الحلوى الجافة المسحوقة و توضع في صحون ورقية.

تقدم مع الشاي

Les Chauds au Cœur

الحرارة في القلب





Ingrédients Pâte d'amande
1 mesure d'amandes finement tamisé
1 mesure ½ de sucre glacé tamisé
Quelques gouttes d'extrait de vanille
3 à 4 blancs d'œufs

Ingredients Farce
1 mesure de biscottes « casse croute » moulu
1 mesure de noix moulu
1 mesure d'amande moulu
Quelque gouttes d'extrait de vanille
1 noix de beurre
Miel pour ramasser

Préparation de la pâte d'amande
Mélanger les amandes + sucre glace + vanille + beurre et travaillez les bien avec les blancs d'œufs incorporez un par un jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Preparation
Mélanger les biscuits + les noix + les amandes + vanille + beurre
Ramasser tous avec du miel jusqu'à obtention d'une pâte lisse
Etalez le pâte d'amande en un rectangle de 2 cm d'épaisseur 15mm de longueur et 6 cm de largeur aussi large que le rectangle placez le au bord et roulez le et fermez le bien et coupez de losange ou bien avec les emportes pièces comme vous désirez.
Vous pouvez colorez la pâte si vous le désirez.

مقادير عجينة اللوز
كيلة من اللوز المرحي جيدا
كيلة و نصف من السكر غلاسي مغربل
بضع قطرات من مسحوق الفانيلا
3 إلى 4 بياض البيض

مقادير الحشوة
كيلة من البسكويت كاس كروط مفتت
كيلة من الجوز المرحي
كيلة من اللوز المرحي
بضع قطرات مسحوق الفانيلا
جوزة الزبدة
عسل لجمع العجينة

تحضير عجينة اللوز
أخلطي اللوز و السكر غلاسي. الفانيلا و الزبدة و بياض البيض حبة بحبة حتى تتحصلي على عجينة ملساء

التحضير
أخلطي البسكويت. الجوز. اللوز.الفانيلا و الزبدة أجمعي الكل بالعسل حتى تتحصلي على عجينة ملساء.ابسطي عجينة اللوز على شكل مستطيل سمكه 2سم 15 ملم طولا و 6سم عرضا و ابسطيها على قدر ما تستطعين ثم لفيه من الجانب ثم قطعي مقروطات أو على حساب اختيارك. تستطعين تلوين العجينة و تزين حسب الذوق.

Kefta
كفتة



Chocolat Surprise

شوكولاطة مفاجئة

Ingrédients

1 boite de gâteaux secs (casse croute)
1 boite de Halwa turc
150g de beurre fondu
2 c à s du miel
2 c à s de cacao
Noix de coco pour le décor

Préparation

Râpez les gâteaux et halwa turc + beurre fondu + miel et travaillez à la main jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse. Vous pouvez faire des boules ou bien avec l'emporte pièce vous faite des formes au choix + enrobez-les dans de la noix de coco ou des amandes concassées, mettez les gâteaux dans des puis des caissettes et les placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

Remarque

Ces gâteaux se servent avec du thé ou bien de la limonade

المقادير

علبة من بسكويت كاس كروط
علبة من حلوى الترك
150غ من الزبدة الذائبة
2 ملاعق أكل عسل
2 ملاعق أكل كاكاو
جوز الهند للتزيين

التحضير

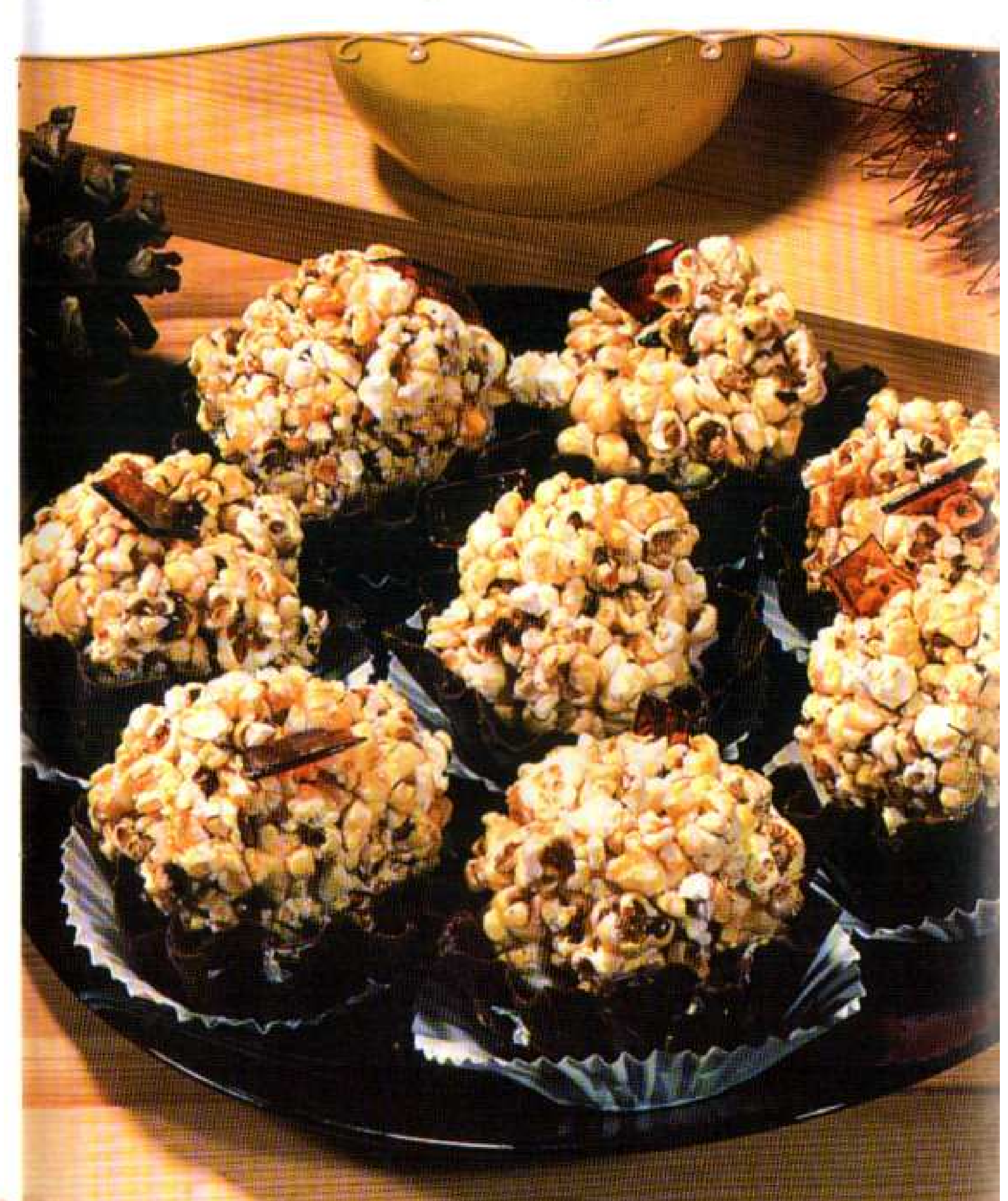
اهمشي البسكويت و حلوى الترك مع الزبدة الذائبة و العسل و حركي باليد حتى تتحصلي على عجينة طرية تستطيعين تشكيل كريات أو أشكال أخرى حسب ذوقك ثم قومي بلفها في جوز الهند أو اللوز المسحوق ضعي الحلوى في كبسات ثم ضعيهم في الثلاجة لمدة ساعتين

ملاحظة

الحلوى تقدم مع الشاي أو شراب

Petits Paniers

السلل الصغيرة



Ingrédients

Chocolat noir
Maïs soufflé
Caramel

المقادير

شكلاطة سوداء
ذرة مفورة
كراميل

Préparation

Faite fondre le chocolat noir au bain marie, prendre des moules profond en métal couvrez le fonds des moules avec un film alimentaire ensuite versez le chocolat en une couche fine toute la surface du moule, laissez sécher.

En parallèle faite chauffé dans une casserole avec 2 c à s d'huile le maïs pendant 5 à 10 mn.

Versez le caramel sur le maïs soufflé mélanger à l'aide de 2 cuillères et formez des boules et remplir les paniers du chocolats et décorer au choix.

التحضير

ذوبي الشكلاطة السوداء في حمام مائي خذي قالب عمقه من الحديد غطي قاعه بالبلاستيك الشفاف الغذائي ثم أفرغي الشكلاطة بطبقة رقيقة واجهة القالب ثم اتركيه بنشف و في المقابل سخني في طنجرة مع 2 ملعقتين أكل زيت الذرى مدة 5 إلى 10د

أفرغي الكراميل فوق الذرى المنتفخ تخلط بواسطة ملعقتين و شكلي كريات و املئي سلة الشكلاطة و زيني حسب الإختيار.



Ingrédients

Chocolat noir

Abricots secs

Amande mondée

المقادير

شكلاطة سوداء

مشماش جاف

لوز مفتت

Préparation

Faite fondre le chocolat noir au bain marie, plonger la moitié de chaque abricot dans le chocolat fondu et poser une amande sur chaque abricot et laisser sécher. Verser le reste de chocolat fondu dans une poche à douille ou un sachet et donner un petit coup de ciseau. Versez le chocolat en pluie sur les abricots en zigzag laisser sécher. Vous pouvez les conservez dans une boite en fer et les mettre au frais

التحضير

ذوبي الشكلاطة في حمام مائي ضعي نصف كل مشماش في الشكلاطة الذائبة و ضعي لوز فوق حبات المشماش و اتركيها تنشف.أفرغي الباقي من الشكلاطة في كيس لولبي ثم قطعي مقدمته ثم أخرجي الشكلاطة من الفتحة فوق المشماش بشكل خط متعرج و اتركيها تنشف تستطيعين تصبيرها في علب من الحديد و توضع في مكان بارد.

Abricots Secs

مشماش جاف

Ingrédients

Gâteau major (1 paquet)

Fruits secs

Cacao

Sucre glace

Chocolat noir et cerises confites

Nutella

Préparation

Dans une terrine râper le gâteau sec, rajouter les fruits secs concassés, la cuillère à soupe de cacao, les 2c à s de Nutella.

Bien pétrir l'ensemble des ingrédients pour obtenir une pâte.Former des boules de la grosseur d'une noix, mettre au milieu de la boule une noisette grillée ou bien une cerise confite. Rebouler bien et les enrober de chocolat noir.

المقادير

بسكويت ماجور (علبة واحدة)

فواكه جافة

كاكاو

سكر غلاسي

شكلاطة سوداء و كرز مصبر

نوتيلا

التحضير

في صحن كبير أبشري البسكويت و أضيفي له الفواكه الجافة المسحوقة و ملعقة أكل كا كاو و ملعقتين أكل من السكر الغلاسي و ملعقتين أيضا من نوتيلا ثم قومي بعجنهم حتى تتحصلي على عجينة شكلي كريات في حجم الجوزة مع وضع حشوة البندق المحمص أو كرز مصبر وسط الكرة ثم أغمسيها في الشكلاطة السوداء

Tête de Nègre

رأس الأسود



Dattes Fourrées

تمر محشي



Ingrédients

Quelques dattes
Pâte d'amande
Pâte d'amande (voir page 20)
1 mesure d'amande en poudre
1 mesure et demi de sucre semoule
1 noix de beurre
2 à 3 blancs d'œufs

Préparation

Préparer la pâte d'amande comme (recette page 20 kefta) et colorer la pâte au choix et réservez. Prendre les dattes les dénoyautés sans les découpés, il faut que les dattes restent entiers. Façonnez avec la pâte d'amande colorée des petits boudin de la taille des dattes, fourrer chaque datte en lui gardant sa forme initiale faites des stries à l'aide d'un couteau sur la pâte d'amande ou bien pincer avec une pince spéciale les enrober dans du sucre semoule

المقادير

بعض حبات التمر
عجينة اللوز
عجينة اللوز حسب(وصفة ص 20
كيلة لوز غبرة
كيلة و نصف سكر ناعم
مقدار جوزة من الزبدة
2 إلى 3 بياض البيض

التحضير

حضري عجينة اللوز مثل(وصفة ص 20 الكفتة) لوني العجينة حسب الإختيار و اتركيها ترتاح خذي حبات التمر انزعي النواة دون تقطيعها يجب أن تبقى حبات التمر كاملة شكلي بعجينة اللوز الملونة حرابيش صغيرة بطول حبات التمر أحشي كل تمرة مع الإحتفاظ بشكلها القاعدي ثم أصنعي أخدود بواسطة السكين على عجينة اللوز أو أقرصي بمقرص خاص و لفيهم في السكر



Ingrédients

2 paquet de biscuits (major)
2 c à s de café noir ou bien (nescafé)
1 verre à thé de noix moulu
100g de beurre ramolli
2 c à s de cacao
Blanc d'œuf
Halwa turc
Sucre glace

Préparation

Râpez les biscuits + Halwa Turc + 2 c à s de sucre glace + noix + café + cacao + beurre si la farce est tellement ferme ajoutez du blanc d'œuf jusqu'a obtention d'une pâte ni mole ni ferme avec emporte pièce couper des petit ronds, laissez les au frais, préparez un glaçage à la Moka.
2 verres à thé du sirop
1 blanc d'œuf
1 c à s d'extrait du café (ou) nescafé
Ajoutez petit à petit du sucre glace.
Glacez la moitié du gateau, après le sèchement faire fondre du chocolat noir et glacez l'autre moitié et décorez avec un cerneau du noix au centre.

المقادير

2 علب من بسكويت (ماجور)
2 ملاعق أكل من القهوة السوداء أو نسكافي
كأس شاي من الجوز المهشم
100غ من الزبدة الطرية
2 ملاعق أكل من الكاكاو
بياض البيض
حلوى الترك
سكر غلاسي

التحضير

أبشري البسكويت و حلوى الترك و ملعقتين أكل من السكر غلاسي الجوز القهوةو الكاكاو،ثم الزبدة إذا كانت الحشوة يابسة اضيفي بياض البيض حتى تتحصلي على عجينة لا مرنة و لا ثابتة و بواسطة حريف قطعي أقراص صغيرة اتركيها تبرد ثم حضري التثليج بالموكا
كأسان شاي من شراب السكر
بياض البيض
ملعقة أكل مستخلص قهوة أو نسكافي
أضيفي شيئا فشيئا السكر غلاسي ثلجي النصف من الحلوى و بعد أن تجف ضعي النصف المتبقى من الحلوى في الشكلاطة ثم أطليها تزين بحلقة من الجوز في الوسط.

Bouchées aux Noix

لقمات الجوز



Lehlou

لحلو

Ingrédients

1 bol de farine grillée

1 bol de lait en poudre grillée

1 bol de sucre glace

1 paquet de biscuit (casse croute)

¼ de litre de lait

2 c à s de cacao + 50g du beurre

Extrait de café ou 2 c à s café moulu

Chocolat

Préparation

Grillez la farine dans une poêle même pour le lait en poudre.

Mélanger les ajoutez le sucre + cacao + extrait de café + biscuit râpée + beurre fondu et travaillez bien en ajoutant du lait petit à petit jusqu'a obtention d'une pâte maniable avec l'emporte pièce couper des différentes formes au choix.

Mettez au frais

Reprendre les gâteaux les glacer avec du chocolat fondu et garnissez le dessus avec une amande ou un cerneau de noix

المقادير

كأس من الفرينة المحمصة

كأس من الحليب غبرة محمصة

كأس من السكر الغلاسي

علبة من البسكويت كاس كروط

¼ لتر من الحليب

2 ملاعق أكل من الكاكاو+ 50غ من الزبدة

مستخلص القهوة او 2 ملاعق

قهوة مسحوقة

شكلاطة

التحضير

حمصي الفرينة في مقلاة كذلك بفعل مع الحليب غبرة

اخلطيهم ثم أضيفي السكر الكاكاو و مستخلص القهوة، البسكويت المسحوق و الزبدة أخلطي جيدا بإضافة الحليب شيئا فشيئا حتى تتحصلي على عجينة مرنة و بواسطة حريف قطعي أشكال حسب الإختيار ثم توضع لتبرد

أعبدي أخذ الحلوى قومي بتثليجها بالشكلاطة الذائبة وزينيها باللوز أو جوزة



Djeldjlenia

جلجلانية

Ingrédients

2 mesures de cacahuètes grillés et moulu

1 mesure de djeldjlane

1 c à c de vanille

2 c à s de beurre fondu

2 c à s de cacao

Miel

Garniture

Djeldjlene grillé

Préparation

Mettre dans un récipient les cacahuètes, les grains de sésame, la vanille, le beurre fondu, le cacao.

Mélanger bien le tout ramasser avec du miel jusqu'a consistance .Découper avec des emportes pièces de différentes formes (coeur,triangle) les enrober avec les grains de sésame. Mettez au frais. Avant de servir les napper avec de la gelée

المقادير

كيلتان من الفول السوداني محمص و مسحوق

كيلة من الجلجلان

ملعقة قهوة من الفانيلا

2 ملاعق أكل من الزبدة الذائبة

2 ملاعق أكل من الكاكاو

عسل

للتزيين

جلجلان محمص

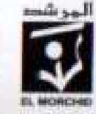
التحضير

ضعي في صحن كبير الفول السوداني و حبات الجلجلان و الفانيلا و الزبدة الذائبة و الكاكاو، أخلطي جيدا الكل و تجمع بالعسل حتى تتماسك ثم قطعي بحريف أنواع مختلفة(قلب،مثلث) ثم قومي بلفهم في حب الجلجلان توضع لتبرد و قبل التقديم تدهن بطلية المربى(جولي)

Sommaire

فهرس





Librairie Guerfi
Batna
033 80 30 58

DIFFUSION ET DISTRIBUTION
Villa N° 6 Lot Soufi (SL). Algérie
Téléfax: 00213 70 304 696

Groupement Hicham et Rachid
Oran
041 46 16 89
070 98 63 38

Distributeur en France
El Midad
8, Avenue du General De Gaulle
91160 Very Châtillon
Tél: +33(0) 682 393 196